

COUPES (ou verrines) AUX FRAISES ET FRAMBOISES, CREME DE SUREAU



Facile Préparation: 10 mn Cuisson: 10 mn

Pour 4 personnes:

150 g de fromage blanc de campagne
15 cl de crème liquide allégée
3 c.à soupe de lait
3 ou 4 c.à soupe de sucre en poudre (+ ou - selon le goût)
4 belles ombelles de sureau
200 g de fraises
100 g de framboises

Laver rapidement les fleurs de sureau sous l'eau courante, les sécher sur un torchon. Porter la crème et le lait à ébullition, ajouter les fleurs, couper le feu et laisser infuser 1/2 heure. Filtrer et mettre au réfrigérateur.

Battre le fromage blanc avec le sucre et lui incorporer la crème au sureau bien froide en battant pendant 2 minutes pour que le mélange soit homogène.

Laver rapidement les fraises, les sécher et les équeuter. Couper les 2/3 de ces dernières en tartare.

Incorporer la moitié des fraises et les 2/3 des framboises au fromage à la crème.

Sucrez légèrement les fraises si nécessaire, les répartir au fond des verres, recouvrir avec la crème au sureau et aux fruits.

Terminer avec les quelques fruits frais conservés.

Réserver au frais au moins deux heures.